MANDALİNALI CHEESECAKE

100 Gr Sana Hamurişi
200 gr un
10 gr hindistan cevizi
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu
225 gr toz seker
1 Paket vanilyalı puding
75 ml ayçiçek yağı
1 Paket vanilya
500 gr yağsız süzme yoğurt
350 gr mandalina konservesi
1 Paket sade tart jölesi
125 ml süt
4 Adet yumurta

Hamuru için unu ve kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. İçine 100 gr toz şeker, 1 paket vanilya, 1 yumurta ve erimiş 100 gr Sana Hamur İşi margarini sırasıyla ekleyin. Tüm malzemeleri mikserle önce düşük devirde sonra yüksek devirde karıştırın. Daha sonra hafif unlanmış zeminde elinizle yoğurun ve folyoya sarıp buzdolabında 15 dk dinlendirin. Dinlenmiş hamurun 2/3 ü ile 26 cmlik kek kalıbının yağlanmış tabanına düzleştirip yayın ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 10 dakika pişirin. Pişen tabanı soğumaya bırakın ve hamurun geri kalan bölümü ile kek kalıbının yanlarına 3 cmlik kenar yapında ve pişen taban ile kaynaşıp birleşmesine dikkat edin. Dolgusu için konserve mandalinaları iyice süzün ve sonra tart jölesi için kullanılmak üzere suyunu ayırın. Süzme yoğurdu,125 gr toz şekeri,3 yumurta sarısını,vanilyalı pudingi,75 ml sıvıyağı ve sütü mikserle iyice çırpın.Ayrı bir yerde kar haline getirdiğiniz 3 yumurta beyazını da bu karışıma yedirin.Önceden fırınladığımız tabanın üzerine bu kremayı dökün ve üzerine süzülen mandalinaları döşeyin. Önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 50 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz soğumaya bırakın ve bu esnada tart jölesini mandalinaların suyu ile pişirin ve pastanın üzerine yayın. üzerini hindistan cevizi ile de süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:83906 • adı:Mandalinalı Cheesecake • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:10.05.2024 - 11:16